

ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD DE JULIO 06 DE 2026

MARCO LEGAL ESTUDIOS PREVIOS PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA

Conforme a lo establecido en el artículo 25, numeral 7 de la Ley 80 de 1993, el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 y en aras de acatar los principios que rigen la contratación estatal, se elabora el presente estudio previo en el cual se analiza la conveniencia y oportunidad a contratar: “Contratación de los servicios de logística integral a todo costo, requeridos para la realización del Encuentro - jornada intercultural, integración dirigida a los estudiantes participantes del programa de movilidad académica Delfín y evento de socialización de movildades salientes, con el fin de propiciar espacios de socialización, articulación interinstitucional e intercambio cultural, a desarrollarse en el municipio de Pensilvania y Norcasia Caldas”

El presente estudio previo se sustenta en ficha de solicitud de contratación, de la cual se extrae gran parte de los ítems acá detallados, realizada por La vicerrectoría académica con el apoyo de la Coordinación Internacionalización o quien haga sus veces

Colombia compra eficiente en su manual para la elaboración de estudios previos en procesos de selección de mínima cuantía establece en su numeral 3 literal A, el contenido que debe tener los estudios previos de la modalidad de mínima cuantía de la siguiente forma:

1. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (ARTÍCULO 2.2.12.1.5.1 DEL DECRETO 1082 DEL 2015).

Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con el proceso de contratación.

De conformidad con la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.2.1.5.1 del decreto 1082 de 2015, previo a un proceso de contratación deberá existir un estudio de conveniencia y oportunidad que refleje la necesidad y forma de satisfacerla, las condiciones del contrato resultante, el soporte técnico y económico del mismo y los riesgos que pueda originar del contrato los cuales deben ser identificados, cuantificados y asignados.

Desde la Coordinación de Internacionalización y en aras de ejecutar las actividades propias del Plan Operativo Anual para el año 2026, se requiere la contratación de servicios integrales (alimentación, transporte y hospedaje) para la realización del Encuentro - jornada intercultural, con estudiantes del programa de movilidad académica Delfín provenientes de México, a desarrollarse en el municipio de Norcasia y Pensilvania Caldas”.

Esta actividad tiene como objetivo principal fomentar la integración cultural, generando un espacio de encuentro entre dos culturas distintas y promoviendo el intercambio de experiencias, tradiciones y costumbres. Dicha interacción permitirá a los estudiantes de la extensión de Norcasia como a los estudiantes participantes del programa de movilidad académica Delfín enriquecer su visión del mundo, fortalecer la tolerancia y valorar la diversidad cultural.

Además de promover la integración cultural con los estudiantes mexicanos, se generarán espacios de intercambio de conocimientos en áreas como la educación, el arte, la música, el deporte y la gastronomía, lo cual contribuirá al desarrollo de habilidades interculturales fundamentales para el crecimiento personal y profesional de los estudiantes.



De igual forma, esta iniciativa fortalece los lazos de amistad y cooperación entre Colombia y México, promoviendo el entendimiento mutuo y sentando las bases para futuras colaboraciones académicas y proyectos conjuntos.

En coherencia con la línea de recreación, el deporte y la cultura de la UNIOC, la cual tiene como objetivo principal la participación activa por parte de la comunidad académica en todas las actividades que brinda la institución, esta actividad busca integrar los estudiantes con el fin de garantizar una educación integral, para afianzar el trabajo en equipo, la comunicación asertiva y el aprovechamiento del tiempo libre, fortaleciendo la integración, el respeto y la sana convivencia dentro de la comunidad UNIOC.

Este evento representa una valiosa oportunidad para llevar a cabo actividades en la extensión de la UNIOC ubicada en el municipio de Norcasia, lo que representa una oportunidad para enriquecer la formación cultural de los estudiantes, quienes podrán convertirse en referentes y replicadores de experiencias educativas de alto impacto.

Para garantizar el adecuado desarrollo de las actividades, dirigidas a los estudiantes participantes del programa de movilidad académica Delfín y estudiantes de movیلidades salientes de la UNIOC, se hace necesaria la contratación de un operador turístico que preste los servicios logísticos a todo costo, asegurando una experiencia organizada, segura y acorde con los objetivos institucionales de bienestar, intercambio cultural e integración académica.

Adicionalmente, esta contratación optimiza los procesos operativos de la institución, teniendo en cuenta que el operador debe contar con la experiencia, capacidad técnica y logística necesaria para atender este tipo de actividades, garantizando una adecuada atención a los estudiantes participantes y el cumplimiento de los objetivos planteados.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADO CON EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

Contratar la Contratación de los servicios de logística integral a todo costo, requeridos para la realización del Encuentro - jornada intercultural, integración dirigida a los estudiantes participantes del programa de movilidad académica Delfín y evento de socialización de movیلidades salientes, con el fin de propiciar espacios de socialización, articulación interinstitucional e intercambio cultural, a desarrollarse en el municipio de Pensilvania y Norcasia Caldas.

El proceso objeto del presente proceso de contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), como se indica en la siguiente tabla:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
F (SERVICIOS)	90	10	16	03 servicios de catering
F (SERVICIOS)	90	15	18	02 Organización de eventos
F (SERVICIOS)	80	14	19	02 Reuniones y eventos
F (SERVICIOS)	78	11	18	08 Servicios de transporte terrestre de pasajeros



E (PRODUCTOS DE USO FINAL)	50	19	27	01 comidas preparadas
----------------------------	----	----	----	-----------------------

3. LAS CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS. Relación de bienes y/o servicios:

No. ITEM	ACTIVIDAD U OBLIGACIONES Y/O DESCRIPCIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRODUCTOS A ENTREGAR	CANTIDAD
1	Ruta de la madera y Vigías del Patrimonio Cultural de Pensilvania Organización de experiencia guiada en el municipio de Pensilvania, orientada al reconocimiento de la tradición maderera, la memoria territorial y el patrimonio cultural local, garantizando condiciones de seguridad, acompañamiento, pertinencia cultural y adecuada coordinación logística. El servicio deberá incluir: Recorrido guiado para 12 personas: acompañamiento por guía local, actor cultural o integrante del grupo Vigías del Patrimonio Cultural de Pensilvania, con conocimiento del territorio, su historia, tradiciones y elementos representativos. Contextualización histórica y cultural: explicación sobre la relación de Pensilvania con la madera, sus oficios tradicionales, herramientas, usos, procesos de transformación y su importancia en la identidad cultural y productiva del municipio. Interpretación patrimonial: reconocimiento de elementos asociados a la memoria local, arquitectura, saberes tradicionales, prácticas culturales y bienes representativos del patrimonio material e inmaterial de Pensilvania. Reflexión territorial: espacio para dialogar sobre sostenibilidad, economía local, conservación de los recursos naturales, transmisión de saberes y cuidado del patrimonio cultural. Registro fotográfico: acompañamiento para la toma de fotografías de espacios, elementos, oficios o lugares representativos de la experiencia, respetando las orientaciones del guía o actor local. Acompañamiento logístico: coordinación de horarios, puntos de encuentro, desplazamientos internos y control del grupo durante la actividad. Condiciones de seguridad: verificación previa de accesos, estado de la ruta, condiciones climáticas y demás aspectos necesarios para el desarrollo seguro del recorrido. Duración del recorrido: el tiempo de la actividad deberá definirse previamente con el supervisor del contrato, contemplando espacios para explicación, observación, registro fotográfico y cierre de la experiencia. El recorrido deberá ser coordinado previamente con el supervisor del contrato y podrá ajustarse según las condiciones climáticas, operativas, culturales o de seguridad del momento.	Unidad	1 recorrido



2	Transporte directo terrestre especial Servicio de transporte terrestre especial, cómodo, seguro y en óptimas condiciones técnico-mecánicas y normativas, con capacidad para 12 personas, el servicio incluye conductor, combustible y demás costos asociados al desplazamiento. El servicio deberá cubrir las siguientes rutas: • Día 1: Ida y regreso. Pensilvania - Andinobates - Pensilvania - Ruta de la madera en Pensilvania. • Día 2: Ida. Pensilvania - Norcasia. • Día 3: Regreso. Norcasia - Pensilvania. El vehículo deberá garantizar condiciones adecuadas de seguridad, comodidad, espacio suficiente para los participantes y cumplimiento de la normatividad vigente para transporte de pasajeros. Asimismo, el contratista deberá contemplar flexibilidad horaria de acuerdo con el desarrollo de las actividades, posibles ajustes en el itinerario y necesidades definidas por el supervisor del contrato. La ruta no deberá contemplar tránsito por zonas que representen riesgo de orden público. En caso de presentarse alguna novedad vial, climática o de seguridad, el contratista deberá informar oportunamente y proponer una alternativa segura, previa aprobación del supervisor.	tiquetes	12
3	Alojamiento Alojamiento para 12 personas en el municipio de Norcasia por 1 día y 1 noche, en un lugar seguro, cómodo, limpio y con condiciones adecuadas de higiene, descanso y bienestar. El alojamiento podrá ser en hotel, ecohotel, finca turística, cabaña campestre o establecimiento similar, siempre que garantice estándares de calidad, seguridad y comodidad para los participantes. Espacio con conexión con la naturaleza, entorno tranquilo y fácil acceso a las actividades programadas en el municipio, de manera que el hospedaje también aporte a la experiencia territorial, ambiental e intercultural de la movilidad. El alojamiento deberá contar con camas individuales para los participantes. En caso de ser tipo cabaña, podrá contemplar acomodación múltiple, baño en condiciones adecuadas, servicios básicos permanentes, ventilación, iluminación, disponibilidad de agua, condiciones de seguridad y atención oportuna por parte del establecimiento. La distribución debe ser: • 12 camas individuales, distribuidas en habitaciones individuales con baño, dobles, triples o múltiples, según disponibilidad del lugar. • En caso de cabaña, se aceptará acomodación múltiple siempre que se garantice comodidad, privacidad razonable, limpieza y camas independientes. Máximo 3 personas por habitación. • Si el alojamiento es cabaña, deberá contar mínimo 6 baños suficientes y en buen estado para el número de participantes. La selección del lugar deberá ser validada previamente con el supervisor del contrato, teniendo en cuenta ubicación, acceso, habitaciones disponibles, servicios ofrecidos, alimentación, condiciones de seguridad, cercanía a las actividades y pertinencia frente al propósito académico, cultural y ambiental de la movilidad	Personas	12
	Suministro de desayunos Suministro de desayunos tipo gourmet, completos, que cumplan con		



4	porción de proteína de 250 gr, porción de harina, y bebida en vaso de 12 onzas, servidos en el lugar y horario acordado previamente con el supervisor del contrato. Cada desayuno deberá incluir, como mínimo: • Una porción de proteína: huevo (omelette, o huevos revueltos) queso o carne. • Una porción de carbohidrato o harina: arepa, pan, empanada, buñuelo o pan de queso. • Una bebida caliente o fría: chocolate, café con leche, agua de panela, milo, jugo natural u otra bebida acordada previamente. • Una porción de fruta fresca, que podrá incluir opciones como papaya, banano, piña, sandía, melón, manzana, mango, fresas, uvas o fruta de temporada, según disponibilidad. Los alimentos deberán ser frescos, de buena calidad, servidos en condiciones adecuadas de higiene y temperatura, y aptos para el consumo de los participantes. El menú final deberá ser coordinado previamente con el supervisor del contrato, teniendo en cuenta la logística del recorrido, el horario de salida, el lugar de prestación del servicio y posibles restricciones alimentarias informadas por la institución	Desayunos	36
5	Suministro de refrigerios Suministro de dos refrigerios diarios por participante, uno en la jornada de la mañana y otro en la jornada de la tarde, durante los días de desarrollo de la actividad, distribuido así: Cada refrigerio deberá incluir, como mínimo: • Una bebida: jugo natural, bebida hidratante, agua, avena, yogur, café, chocolate, agua de panela u otra opción acordada previamente con el supervisor del contrato. • Un complemento alimenticio tipo merienda completa: sándwich de jamón y queso con tomate, lechuga y salsa; arepa rellena; pastel de pollo; empanada grande; wrap; panzerotti; croissant relleno; perro caliente sencillo; hamburguesa pequeña; torta salada o una opción similar que sea suficiente para los participantes durante los recorridos. Los refrigerios deberán ser frescos, de buena calidad, de fácil consumo durante los desplazamientos o actividades programadas, y entregados en condiciones adecuadas de higiene, empaque y conservación. El menú final deberá ser coordinado previamente con el supervisor del contrato, teniendo en cuenta horarios, desplazamientos, duración de las actividades y posibles restricciones alimentarias informadas por la institución.	Refrigerios	60
6	Suministro de almuerzos Suministro de almuerzo completo, que cumpla con porción de carne de 250 gr, porción de sopa o crema, porción de arroz, porción de principio, porción de ensalada, porción de postre y bebida en vaso de 16 onzas, servidos en el lugar y horario acordado previamente con el supervisor del contrato. Cada almuerzo deberá incluir, como mínimo: • Una porción de proteína: pollo, carne de res, cerdo, pescado u otra opción equivalente, en preparación asada, cocida, apanada, desmechada o similar. Una porción de carbohidrato: arroz blanco, arroz con verduras, arroz con	Almuerzos	36



	pollo, papa, plátano, yuca, patacón o preparación similar. • Una porción de sopa, crema o principio, según el menú definido para la jornada. • Una porción de ensalada de verduras o frutas. • Una bebida natural: jugo en agua o en leche, limonada, agua de panela u otra bebida acordada. • Un postre o complemento, como flan, mousse de frutas, tartas, pie de frutas, arroz con leche, brevas con queso, brownie, bizcocho genovés, ensalada de frutas. Los alimentos deberán ser frescos, de buena calidad, servidos en condiciones adecuadas de higiene, presentación y temperatura, y aptos para el consumo de los participantes. El menú final deberá ser coordinado previamente con el supervisor del contrato, teniendo en cuenta el lugar de la actividad, la logística del recorrido, los horarios establecidos y posibles restricciones alimentarias informadas por la institución.		
7	Suministro de cena completa, que cumpla con porción de carne de 250 gr, porción de sopa o crema, porción de arroz, porción de principio, porción de ensalada y bebida en vaso de 16 onzas (el menú puede variar según las siguientes opciones): Opciones de menú cena: Carnes: Salmón, pescado, res o cerdo, pollo (chuleta, carne desmechada, asada, cocida, apanada, entre otros) en diferentes preparaciones, porción por 120 gr. Sopas: Verduras, ajiaco, sancocho, raíces, platanito frito, pastas, verduras/frijoles, tortilla. Arroz: Arroz blanco, arroz con verduras, arroz de coco, arroz dulce, arroz con pollo, entre otros. Principio: Espaguetis, arvejas, lentejas, frijoles caseros, garbanzos, blanquillos, papas a la francesa, patacones, plátano, papa criolla, sudado, puré de papa. Ensaladas: en general de frutas o verduras. Bebida: jugos naturales en agua o en leche. Para servir en sitio, (A elección del contratante). Los alimentos deberán ser frescos, de buena calidad, servidos en condiciones adecuadas de higiene, presentación y temperatura, y aptos para el consumo de los participantes. El menú final deberá ser coordinado previamente con el supervisor del contrato, teniendo en cuenta el lugar de la actividad, la logística del recorrido, los horarios establecidos y posibles restricciones alimentarias informadas por la institución.	Cena	12
8	Recorrido guiado por el Embalse Amaní – Norcasia Organización y desarrollo de una experiencia guiada por el Embalse Amaní, ubicado en el municipio de Norcasia, dirigida a 12 personas, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, acompañamiento, acceso y pertinencia cultural, ambiental y territorial durante el recorrido. El servicio deberá incluir: • Ingreso o acceso al embalse: gestión del acceso seguro y autorizado para los participantes, según las condiciones del lugar y los permisos requeridos. • Recorrido guiado: acompañamiento por guía local o turístico con conocimiento del territorio, quien deberá contextualizar la importancia ambiental, turística, social e hídrica del embalse para el		



	municipio de Norcasia y la región. • Interpretación ambiental y territorial: explicación sobre biodiversidad, recursos hídricos, paisaje, sostenibilidad, historia local y relación del embalse con el desarrollo del territorio. • Acompañamiento logístico: coordinación de horarios, puntos de encuentro, desplazamientos internos y control del grupo durante la actividad. • Condiciones de seguridad: verificación previa de clima, acceso, estado de la ruta y condiciones del lugar. En caso de requerirse actividad acuática o traslado en embarcación, el operador deberá garantizar chalecos salvavidas, permisos, personal idóneo y cumplimiento de las normas de seguridad aplicables. • Duración del recorrido: el tiempo de la actividad deberá ser definido previamente con el supervisor del contrato, contemplando espacios para explicación, observación, registro fotográfico y retorno seguro. • Que incluya el valor de la entrada El recorrido deberá ser coordinado previamente con el supervisor del contrato y podrá ajustarse según las condiciones climáticas, operativas o de seguridad del momento.	unidad	1 recorrido
9	Transporte interno y recorridos programados en el municipio de Norcasia Prestación del servicio de transporte interno mediante vehículo cómodo, seguro y con capacidad suficiente para trasladar a 12 personas, incluidos los participantes y acompañantes logísticos designados por la supervisión del contrato, garantizando desplazamientos adecuados dentro del municipio de Norcasia y hacia los puntos de visita definidos en el itinerario aprobado. El servicio deberá incluir la coordinación y realización de tres (3) recorridos internos, cada uno con trayecto de ida y regreso, así: 1. Recorrido 1: ida y regreso desde la sede de Norcasia de la UNIOC hacia el punto definido dentro de la jornada, para 12 personas. 2. Recorrido 2: ida y regreso al Centro Productivo de la UNIOC en Norcasia, para 12 personas. 3. Recorrido 3: ida y regreso a un tercer lugar de interés turístico, ambiental, institucional o comunitario dentro del municipio de Norcasia, el cual será definido previamente con el supervisor del contrato. Este lugar no deberá generar costos adicionales por concepto de ingreso, boletería o pago de entrada. • Horarios y duración: definición previa de los horarios de inicio, finalización y duración estimada de cada traslado o visita, garantizando el cumplimiento del itinerario. • Condiciones de seguridad: verificación de rutas, accesos, clima y condiciones del lugar antes de cada desplazamiento, asegurando el cumplimiento de las normas locales y de seguridad vigentes. El servicio deberá ser coordinado previamente con el supervisor del contrato y ajustarse a las condiciones reales de seguridad, accesibilidad y disponibilidad de los lugares programados.	Unidad	3
10	Suministro de pasabocas dulces y salados Suministro de pasabocas dulces y salados para atender a los asistentes	Unidad	80



	durante un evento de presentación en Pensilvania, servidos en el lugar, horario y condiciones acordadas previamente con el supervisor del contrato. La propuesta deberá incluir mínimo cuatro variedades de pasabocas, combinando opciones (40) dulces y (40) saladas, con presentación tipo coctel, de fácil consumo y adecuadas para un espacio institucional. Las opciones podrán incluir, entre otras: • Mini sándwiches, wraps o rollitos salados. • Tostadas, canapés o crostinis con diferentes toppings. • Mini empanadas, quiches, tartaletas saladas o bocaditos hojaldrados. • Brochetas frías o bocados con queso, jamón, pollo, atún o vegetales. • Mini postres, milhojas, brownies, tartaletas dulces o mousse en porción individual. El servicio deberá contemplar una presentación ordenada, limpia y acorde con el carácter institucional del evento, incluyendo el mobiliario, menaje, bandejas, servilletas y elementos necesarios para su adecuada disposición. Los alimentos deberán ser frescos, de buena calidad, servidos en condiciones adecuadas de higiene y temperatura, y aptos para el consumo de los asistentes. El menú final, cantidades, presentación y montaje deberán ser coordinados previamente con el supervisor del contrato, teniendo en cuenta el número de asistentes, duración del evento, lugar de realización y posibles restricciones alimentarias informadas por la institución.		
11	Hidratación y bebidas para evento de socialización de movilidades salientes Suministro de bebidas para el evento de socialización de movilidades salientes, garantizando adecuada presentación, calidad, higiene y disposición para los asistentes, así: • 30 botellas de agua potable x 600 ml, debidamente selladas y aptas para consumo humano, destinadas a la hidratación de los asistentes durante el evento. • 50 jugos naturales de frutas, en sabores surtidos de naranja, piña y mora, servidos en vasos biodegradables de 12 oz, garantizando adecuada presentación, frescura, higiene y disponibilidad durante el evento. 80 servicios de café, preparado con café tostado y molido, de perfil de sabor suave y aroma pronunciado, servido caliente en vasos biodegradables de 12 oz. El servicio deberá incluir los elementos necesarios para su consumo, tales como mezcladores, azúcar o endulzante, servilletas y demás insumos requeridos para una adecuada atención a los asistentes.	Unidad	30 botellas de agua potable 50 jugos naturales 80 vasos de cafe
12	Decoración y ambientación institucional para evento de socialización de movilidades salientes Servicio de decoración y ambientación institucional del espacio donde se desarrollará el evento de socialización de movilidades salientes en el Auditorio Principal de la UNIOC, garantizando una disposición sobria, ordenada, estética y acorde con la imagen institucional. La ambientación deberá estar orientada a la adecuación estética de la zona		



	frontal del Auditorio Principal de la UNIOC, entendida como el espacio donde se ubicará la mesa principal, los conferencistas, ponentes o el punto central de intervención del evento. La decoración deberá realizarse con elementos sencillos, sobrios y elegantes, procurando armonía visual con los lineamientos de imagen institucional y sin recargar el espacio. El servicio deberá incluir, como mínimo, los siguientes elementos y actividades: • Cuatro (4) arreglos florales naturales, distribuidos de manera equilibrada en la zona frontal del auditorio, mesa principal, mesa de apoyo o puntos definidos para el evento. • Cuatro (4) telas decorativas, instaladas de forma estética en la pared o estructura ubicada detrás del punto principal de intervención, sin afectar, perforar, alterar o deteriorar la infraestructura del auditorio. • Un (1) centro de mesa, ubicado en la mesa principal, mesa de apoyo o mesa tipo coctel, según la disposición aprobada por el supervisor del contrato. • Dos (2) muebles decorativos o de apoyo, tales como mesas auxiliares, bases decorativas, sillas tipo lounge, poltronas o elementos similares, destinados a complementar la presentación estética del espacio. Decoración de mesa tipo coctel o mesa de apoyo, incluyendo mantel, camino de mesa, arreglo floral o elemento decorativo central, bandejas, servilletas y demás elementos necesarios para la adecuada presentación de pasabocas y bebidas. • Elementos decorativos institucionales acordes con la actividad, tales como piezas decorativas en tonos institucionales, soportes visuales, backing, pendón, hablador, señalética o elementos de marca previamente autorizados por la supervisión. • Disposición estética de pasabocas y bebidas, garantizando orden, limpieza, armonía visual y adecuada presentación durante el evento. • Apoyo en el posicionamiento de marca institucional, mediante la ubicación estratégica de elementos visuales de la UNIOC, procurando que la ambientación contribuya al fortalecimiento de la identidad institucional. • Montaje y desmontaje de la decoración, incluyendo la instalación previa de los elementos decorativos y el retiro de estos una vez finalizado el evento. • Entrega del espacio limpio y organizado al finalizar la actividad, en condiciones adecuadas para su uso posterior. La ubicación definitiva de cada elemento deberá ser coordinada previamente con el supervisor del contrato, teniendo en cuenta la distribución física del auditorio, el número de asistentes, la duración de la actividad, el tipo de evento y los lineamientos de imagen institucional. No se deberán incluir elementos decorativos de carácter festivo o informal, tales como bombas, globos, serpentinas u otros elementos similares, teniendo en cuenta que se trata de un evento académico e institucional de presentación de ponencias.	Decoración	1
13	Suministro de refrigerios para evento de retroalimentación con estudiantes en Pensilvania. Cada refrigerio deberá incluir, como mínimo:		



	- Una bebida: jugo natural, bebida hidratante, agua, avena, yogur, café, chocolate, agua de panela u otra opción acordada previamente con el supervisor del contrato. - Un complemento alimenticio tipo merienda completa: sándwich de jamón y queso con tomate, lechuga y salsa; arepa rellena; pastel de pollo; wrap; perro caliente sencillo; hamburguesa o una opción similar que sea suficiente para los participantes durante los recorridos. - Los refrigerios deberán ser frescos, de buena calidad, de fácil consumo durante los desplazamientos o actividades programadas, y entregados en condiciones adecuadas de higiene, empaque y conservación. El menú final deberá ser coordinado previamente con el supervisor del contrato, teniendo en cuenta horarios, desplazamientos, duración de las actividades y posibles restricciones alimentarias informadas por la institución.	Unidad	12
NOTAS: - El contratista deberá de contar con registro nacional de turismo - Certificar como mínimo dos contratos experiencia similar al objeto contractual. - El contratista debe suministrar alojamiento en acomodación de acuerdo con lo solicitado en la ficha técnica y previamente validado con el supervisor del contrato. - El contratista debe suministrar los elementos requeridos en el lugar del evento o actividad, según las necesidades logísticas definidas por la institución. - Los alimentos deben ser distribuidos en el lugar de cada actividad y a la hora acordada con el supervisor del contrato. - Los productos suministrados deben estar garantizados en cuanto a calidad, frescura, presentación y temperatura de los insumos utilizados. - El contratista deberá garantizar que los alimentos suministrados sean frescos, aptos para el consumo y entregados en óptimas condiciones de higiene y conservación. - Los alimentos deberán ser distribuidos cumpliendo con los protocolos de bioseguridad, buenas prácticas de manipulación de alimentos y demás normas sanitarias aplicables. - El contratista deberá contar con curso actualizado de manipulación de alimentos, certificado BPM, BPMA o el documento sanitario que corresponda según el servicio prestado. asumiendo de manera exclusiva y directa la responsabilidad por su adecuada manipulación, preparación, conservación, transporte y distribución, en estricto cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, en especial las disposiciones del INVIMA, el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. - En consecuencia, el contratista será el único responsable por cualquier afectación a la salud de los asistentes, derivada de la ingesta de los alimentos y bebidas suministrados, incluyendo, sin limitarse a, intoxicaciones alimentarias, enfermedades de origen alimentario o cualquier evento sanitario, manteniendo indemne a la IES-CINOC frente a reclamaciones, quejas, sanciones o acciones administrativas, civiles, penales o de cualquier otra naturaleza que se originen por el incumplimiento de esta obligación. - El lugar del evento o actividad deberá ser entregado limpio, organizado y en completo orden al finalizar cada jornada. - El suministro y manejo del sonido para el evento será responsabilidad del contratista, cuando este servicio sea requerido dentro de la actividad. - El transporte de elementos necesarios para la actividad será responsabilidad del contratista. - La decoración, ambientación y alimentos a distribuir durante los eventos serán acordados previamente con el supervisor del contrato. - El contratista deberá garantizar la adecuada realización de las actividades programadas, de acuerdo con el itinerario aprobado y las orientaciones del supervisor del contrato.			



- El contratista deberá suministrar el servicio de transporte terrestre especial y traslados internos requeridos, garantizando vehículos en condiciones técnico-mecánicas adecuadas, seguros, cómodos y con la documentación vigente.
- El contratista deberá gestionar entradas, permisos, recorridos guiados, guías turísticos, ambientales o locales, y demás servicios necesarios para el desarrollo de las actividades programadas.
- El contratista deberá garantizar acompañamiento logístico durante el desarrollo de la actividad, incluyendo control de horarios, coordinación de proveedores, orientación del grupo y atención de novedades operativas.
- El contratista deberá verificar previamente las rutas, accesos, condiciones climáticas, disponibilidad de lugares y condiciones de seguridad del territorio antes del desarrollo de cada actividad.
- El contratista deberá suministrar una Póliza de Accidentes Personales y/o Asistencia Médica que otorgue cobertura total a los 12 participantes durante los tres (3) días de ejecución del evento.
- El contratista deberá contar con Registro Nacional de Turismo vigente, cuando el objeto contractual incluya operación turística, recorridos, alojamiento, guianza o servicios turísticos asociados.
- El contratista deberá presentar los soportes requeridos para la verificación del cumplimiento del servicio, de acuerdo con lo solicitado por el supervisor del contrato.
- Todos los servicios deberán ser coordinados previamente con el supervisor del contrato, incluyendo horarios, lugares, menús, alojamientos, rutas, recorridos, entradas, permisos, decoración, sonido, transporte y demás elementos necesarios para garantizar la correcta ejecución de la actividad.
- SOAT vigente.
- Técnico Mecánica Vigente.
- Licencia de Conducción del Conductor Asignado.
- Tarjeta de Operación vigente.
- Pólizas de Responsabilidad Civil Contractual y Extracontractual de la empresa de transportes.
- Planilla de Viaje Ocasional.

Nota: El contratista debe tener certificado SALUBRIDAD

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN. El valor estimado del contrato es **DIECISIETE MILLONES SETECIENTOS VEINTE MIL PESOS (\$17.720.000), COP M/L**, incluido el IVA y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato serán a cargo del contratista.

Se tuvo en cuenta los recursos asignados dentro del presupuesto de ingresos, gastos e inversiones para la vigencia 2026. Además, se cuenta con los valores que se han venido pagando por concepto similar en años anteriores y lo relacionado con los gastos de legalización del contrato (pólizas y estampillas municipales, rete-Ica y retención en la fuente).

Para calcular el presupuesto oficial LA UNIOC realizó una serie de cotizaciones, por medio de la cuales se pudo calcular el presupuesto oficial.

5. EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: La vigencia del contrato es temporal y, por lo tanto, su duración debe ser por tiempo limitado y el indispensable para ejecutar el objeto contractual convenido, en base a esto, el plazo de ejecución del presente contrato va desde la suscripción del acta de inicio y hasta el 30 de noviembre de 2026 o antes si se han cumplido el total de las obligaciones programadas para la vigencia 2026, lo que ocurra primero.

La oferta y su aceptación constituyen el contrato según lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. numeral 8º del Decreto 1082 de 2015, y para la ejecución es necesario constituir la correspondiente reserva presupuestal en atención a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.3.1. del decreto 1082 del 2015.



6. EL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN: La INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA ORIENTE DE CALDAS-UNIOC asumirá este compromiso con cargo al siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por la oficina de División Administrativa y Financiera.

FECHA DE EXPEDICIÓN	CDP No.	CÓDIGO PRESUPUESTAL	DESCRIPCIÓN	RECURSOS	PRESUPUESTO TOTAL
08/07/2026	20260797	G2201020020209020503	Internacionalización	Recursos propios	\$17.720.000

7. GARANTÍAS: Amparándose en el Artículo 7 de la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, la entidad es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección que realice. Para el presente proceso se considera necesario la exigencia de las siguientes garantías a favor de la entidad:

AMPARO	SUFICIENCIA	PLAZO
Cumplimiento del contrato	Por el 10% del valor del contrato	Por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más
Calidad del servicio	Por el 10% del valor del contrato	Por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más
Responsabilidad civil extracontractual	Por 200 S.M.M.L. V	Por el plazo del contrato

LA UNIOC no acepta la imposición de garantías, en los términos del artículo 1061 del Código de Comercio. Se entiende que la compañía de seguros renuncia a tales garantías con la expedición de la respectiva garantía exigida.

El CONTRATISTA ADJUDICATARIO repondrá el monto de la garantía exigida cada vez que en razón de sanciones impuestas o por otro hecho se disminuyere o agotare, es decir, cuando por razón de siniestro se afecte su valor.

El CONTRATISTA ADJUDICATARIO deberá otorgar la garantía exigida solicitada y presentarla para su aprobación a LA UNIOC, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del presente negocio jurídico, so pena de declararse el incumplimiento de este.

8. FORMA DE PAGO: El valor total del contrato será cancelado en un solo pago, previa certificación de cumplimiento del objeto contractual por parte del supervisor del contrato y previa presentación por parte del contratista de la factura o documento equivalente el cual debe cumplir con los requisitos de ley.

El supervisor tendrá un término no mayor a 3 días hábiles para su revisión (cuando tenga hasta 5 supervisiones a cargo)

El supervisor tendrá un término no mayor a 5 días hábiles para su revisión (cuando tenga hasta 10 supervisiones a cargo)



El supervisor tendrá un término no mayor a 10 días hábiles para su revisión (cuando tenga 11 supervisiones a cargo o más)

Una vez recibida la factura o documento equivalente para el pago en el área financiera de la UNIOC, la Institución tendrá máximo cinco (05) días hábiles para realizar el pago correspondiente.

El valor a pagar por la UNIOC al contratista se hará a través de medios electrónicos, por lo tanto, es requisito indispensable que éste disponga de una cuenta de ahorros o corriente al momento de firmar el contrato, así mismo deberá suministrar una certificación bancaria.

Otras variables que tiene en cuenta la UNIOC, en los procesos de selección de Mínima Cuantía no incluidos por Colombia Compra Eficiente en su manual de contratación para procesos de Mínima Cuantía:

9. MODALIDAD:

MÍNIMA CUANTÍA

10. JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

El presente proceso de selección, así como el contrato que de él se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública de acuerdo con lo preceptuado por las Leyes 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015.

El contrato que se derive será por selección de Mínima Cuantía de conformidad con lo preceptuado en la Ley 80 de 1993, Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 2015. Esta modalidad aplica debido al monto del contrato, el cual, no supera el 10% de la menor cuantía que para el caso de la suscrita entidad, es de 280 SMLMV.

Lo anterior quiere decir que cualquier proceso que se realice por debajo de los \$49.025.340 podrá realizarse a través de la presente modalidad. Al respecto la ley 1150 del 2007, en su artículo 2, numeral 2, literal "C" en uno de sus párrafos: "Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales"; en consecuencia, el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 del 2015, que establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía reza: "Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto"

Se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de MÍNIMA CUANTÍA, teniendo en cuenta como factor de selección, además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas, siempre y cuando cumplan con las especificaciones técnicas.

Se adjudicará un único contrato mediante ACEPTACIÓN DE OFERTA, una vez cumplidos los términos y condiciones indicados por la Entidad en la Invitación Pública.

10.1. FUNDAMENTOS JURÍDICOS DE LA CONTRATACIÓN. El presente proceso de Modalidad de Selección de Mínima Cuantía se fundamenta jurídicamente en:



- Constitución Política de Colombia
- Ley 80 de 1993
- Ley 1150 de 2007
- Ley 1882 de 2018
- Decreto 1082 de 2015 (Reglamenta el sistema de compras y contratación pública)
- Plan de Desarrollo Nacional
- Plan de Desarrollo Institucional
- Ordenanza No. 884 de diciembre de 2020 de la Honorable Asamblea Departamental
- Acuerdo No. 013 de diciembre 21 de 2020 del Consejo Directivo.
- Plan Operativo Anual POA 2026
- Plan anual de adquisiciones 2026
- Manual de Contratación Institucional.

11. SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO: La vicerrectoría académica con el apoyo de la Coordinación Internacionalización, almacenista y jefe de división administrativa y financiera o quien haga sus veces

12. LUGAR DE EJECUCIÓN: El contratista debe ejecutar el presente contrato en el municipio de Norcasia y Pensilvania, Caldas.

13. CONCORDANCIA CON EL PLAN OPERATIVO ANUAL (POA) VIGENCIA 2026:

Línea Formulación e implementación de un Plan de visibilización de la institución en contextos académicos regionales, nacionales e internacionales.	La articulación internacional de las universidades contribuye a la creación de espacios de interacción, favoreciendo la complementación de capacidades y las sinergias. La pertenencia activa a redes interuniversitarias amplifica las oportunidades de colaboración, contribuyendo al fortalecimiento institucional y a la cooperación al desarrollo.
Variable visibilidad	VV 02: ESTRATEGIAS DE MERCADEO DIFERENCIADAS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS DE LA UNIOC
CONCORDANCIA CON OTROS PLANES O PROYECTOS INSTITUCIONALES	
Política de Internacionalización	Internacionalización
Plan de Fomento Fortalecimiento y Consolidación de los Sistemas Internos de Aseguramiento de la	Línea de apoyo internacionalización



Calidad (SIAC)	
----------------	--

14. CONCORDANCIA CON EL PLAN DE ADQUISICIÓN: Los elementos y/o servicios a contratar se encuentran incluidos en el Plan de Adquisiciones de la vigencia 2026, identificado con el siguiente código UNSPSC:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
F (SERVICIOS)	90	10	16	03 servicios de catering
F (SERVICIOS)	90	15	18	02 Organización de eventos
F (SERVICIOS)	80	14	19	02 Reuniones y eventos
F (SERVICIOS)	78	11	18	08 Servicios de transporte terrestre de pasajeros
E (PRODUCTOS DE USO FINAL)	50	19	27	01 comidas preparadas

15. ANÁLISIS DE RIESGO

Colombia Compra Eficiente pone a disposición de los partícipes del Sistema de Compra Pública la tabla 1 del Manual de Identificación y Cobertura del Riesgo en los procesos de contratación: Se anexa estimación detallada de riesgo previsible, donde se encuentra la matriz de tipificación, estimación y asignación de riesgos previsible.

16. PRESENTACIÓN DE ANÁLISIS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD: Se emite concepto favorable para “Contratación de los servicios de logística integral a todo costo, requeridos para la realización del Encuentro - jornada intercultural, integración dirigida a los estudiantes participantes del programa de movilidad académica Delfín y evento de socialización de moviidades salientes, con el fin de propiciar espacios de socialización, articulación interinstitucional e intercambio cultural, a desarrollarse en el municipio de Pensilvania y Norcasia Caldas”

ORIGINAL FIRMADO

LUISA FERNANDA RUEDA CARMONA
Jefe división administrativa y financiera
UNIOC

Redactó y Transcribió: Carlos González- Contratista
Revisó y Ajustó: Luisa Rueda- Jefe División Administrativa y Financiera

